

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 17 au 21 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
velouté carottes garniture provençale végé riz BIO yaourt arôme fruit frais	salade de blé niçois beignets de calamars et mayonnaise trio de légumes BIO (haricots verts, chou- fleur, carottes) bûche au lait de mélange fruit frais BIO #		médailon de surimi sauce cocktail ailles de poulet issu de LR <i>batonnets de mozzarella</i> petits pois CE2 (et carottes) petit suisse aux fruits BIO fruit frais	chou rouge BIO rémoulade et cubes mimolette steak haché de bœuf VBF sauce barbecue <i>garniture de lentilles à la tomate</i> torsades et ratatouille crème anglaise œuf à la neige
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
cake à la coupe aux pommes saveur cannelle local circuit court produit laitier frais jus de fruit	baguette barre chocolat lait poire au sirop		carré fraise compote de pomme lait + poudre chocolatée	tranches de brioche gelée de groseille produit laitier frais

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :

VBF = Viande Bovine Française
RAV = Race à Viande

VPF = Viande Porc Française
* = Plat contenant du porc
LR = issu de Label Rouge

= Aide UE à destination des écoles

produit issu agriculture biologique

AOP = Appellation Origine Protégée
AOC = Appellation Origine Contrôlée
Equivalent EGALIM

CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2

pdt = pomme de terre

MENUS RESTAURANT SCOLAIRE



semaine du 24 au 28 novembre 2025

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ALLEMAGNE <i>velouté poireaux et pdt</i> saucisses de francfort* <i>saucisses végétales</i> pommes grenailles et chou choucroute munster AOP tarte grillé aux pommes	taboulé à la semoule BIO <i>émincés de poulet issu de LR sauce aux pêches</i> <i>crousti cantal AOP</i> <i>batonnière aux haricots plats (carottes, haricots plats, courgettes, haricots beurre)</i> <i>velouté aux fruits mixés</i> fruit frais BIO #		<i>laitue iceberg vinaigrette</i> tortelloni tomate mozzarella BIO sauce tomate estragon <i>fromage frais sucré</i> <i>madeleine caramel beurre salé locale circuit court</i>	<i>céleri rémoulade</i> <i>colin d'Alaska sauce armoricaine</i> <i>beignets de brocolis</i> gouda BIO # <i>fruit frais</i>
gouters :	gouters :		gouters :	gouters :
<i>baguette</i> <i>pâte à tartiner</i> <i>fruit frais</i>	<i>moeux parfum vanille local circuit court</i> <i>produit laitier frais</i> <i>jus de fruit</i>		<i>baguette</i> <i>confiture fraise</i> <i>fruit frais</i>	<i>pain au lait</i> <i>barres choco x2</i> <i>lait nature</i>

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en raison des aléas climatiques et/ou d'approvisionnements

Légendes :	VPF = Viande Porc Française	# = Aide UE à destination des écoles	AOP = Appellation Origine Protégée	CE2 = Certificat environnemental des exploitations de niveau 2
VBF = Viande Bovine Française	* = Plat contenant du porc		AOC = Appellation Origine Contrôlée	pdt = pomme de terre
RAV = Race à Viande	LR = issu de Label Rouge	produit issu agriculture biologique	Equivalent EGALIM	